

# Speciaal Diner voor de Feestdagen

*Kom tijdens de donkere dagen op de geWoonboot genieten van een bijzonder privé diner, de perfecte afsluiting van het jaar.*

De chefs van de avond, het culinaire duo Willem & Cammeraat, verzorgen een uitgebreid diner met heerlijke, winterse gerechten waarbij groenten een grote rol spelen. Voor een avontuurlijke twist kan optioneel een Insecten-pubquiz worden toegevoegd aan de avond, inclusief bijbehorende culinaire insecten-amuses. Het kerstdiner van de toekomst?

Willem & Cammeraat is een culinaire samenwerking tussen Willem ten Teije en Ruben Cammeraat, twee geëngageerde koks die groente in the spotlight zetten! Ze bouwen hun menu's en gerechten op rondom de lekkerste groente van het seizoen en halen die het liefst bij de boer. Op festivals koken zij vanuit hun mobiele restaurant 'Le Grand Croissant' met telkens één groente in de hoofdrol.

Belangrijkste uitgangspunten zijn: focus op lokale, duurzame producten van ambachtelijke leveranciers, gebalanceerde smaken en een aanbod van voeding dat niet alleen goed en lekker is voor de gast maar dat ook uitgaat van een goede balans in de natuur en het seizoen.

**GEWOONBOOT**



# Menu

## Voorgerecht:

Gerookte biet, appel, parelgort, gember-pompoencrème en geitenkaas

## Tussengerecht (optioneel):

Bisque van garnalen, tomaat en saffraan met snijbiet

## Hoofdgerecht:

Mousse van pastinaak en knolselderij, gebakken seizoenspaddestoelen, aardpeercrème, biefstuk van hertenbil met portsaus

Bijgerecht: Geroosterde wintergroenten (bataat, wortel, pompoen, truffelaardappel)

## Dessert:

'lopend' chocoladetaartje, semifreddo van witte chocolade, aalbes

## Kaasplankje (optioneel):

Vier soorten kazen met vijgenbrood en druiven

# Insectenquiz

'Foodquiz' in de stijl van een pubquiz | vorm teams en speel tegen elkaar voor leuke prijzen | georganiseerd door Willem & Cammeraat | Inclusief hapjes: gebakken insecten om te proeven als 'snack' & bruschetta met gebakken oesterzwammen en meelwormen | tijd: 45 minuten tot 1 uur, vragenronde/audioronde ronde, evt proefronde | prijzen: quiz inclusief quizmaster en kok €20 pp



**Prijzen:** 3-gangen: €46,75 pp, extra gang (optioneel): €9,50 pp | minimum aantal personen: 10 | Het diner is inclusief 1 kok | De prijs is inclusief transport, servies, linnen servetten en 'opbouw' van keuken op locatie | Prijs is exclusief bediening aan tafel, dranken en locatiehuur | prijzen exclusief BTW (op het menu komt 6% op het eten & 21% op de wijnen)

Voor meer informatie of een offerte op maat:

[info@gewoonboot.nl](mailto:info@gewoonboot.nl) | [www.gewoonboot.nl](http://www.gewoonboot.nl) | NDSM-plein 104 | 1033 WB Amsterdam | Tel: 020-3200280